





© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Ketentuan mengenai mutu.....	3
5 Ketentuan mengenai ukuran.....	4
6 Ketentuan mengenai toleransi	4
7 Ketentuan mengenai penampilan	5
8 Penandaan dan pelabelan.....	5
9 Residu pestisida	6
11 Higienis	6
12 Metode pengambilan contoh	6
13 Metode pengujian	6
Lampiran A (normatif) Batas maksimum cemaran logam berat pada buah	8
Bibliografi	9
Tabel 1 - Kode ukuran berdasarkan diameter	4
Tabel A.1 - Batas maksimum cemaran logam berat pada buah.....	8

Prakata

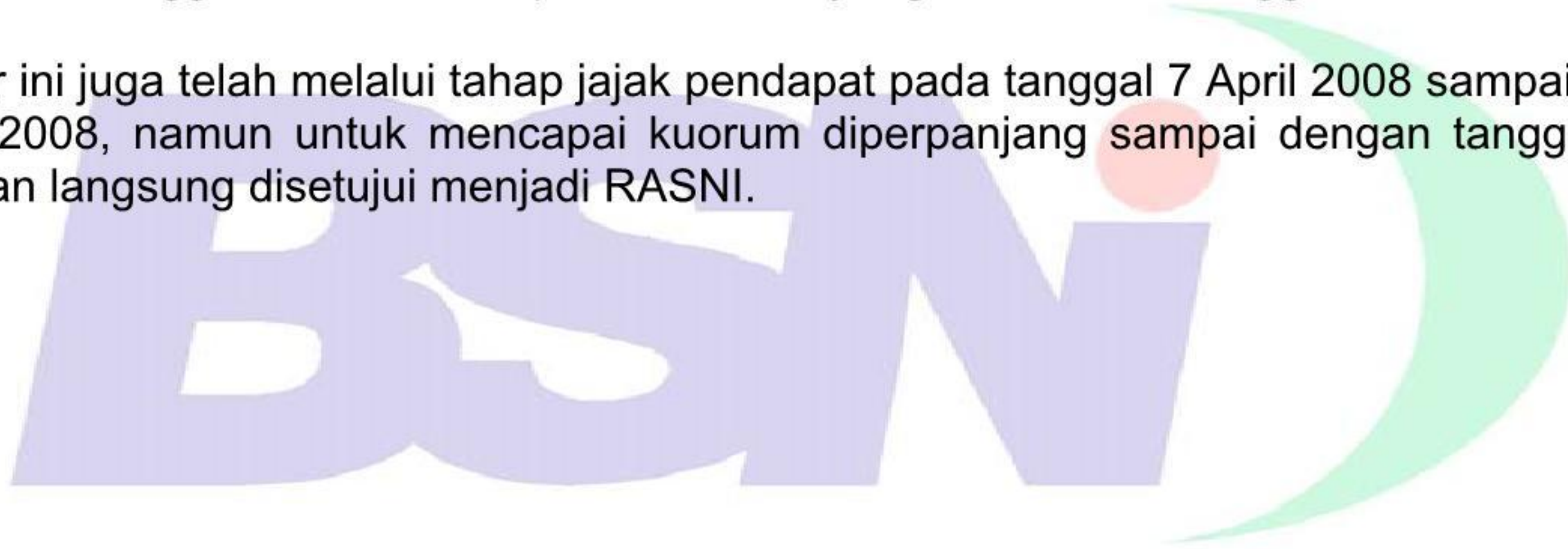
Jeruk keprok atau jeruk mandarin merupakan salah satu jenis jeruk yang sudah lama dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia dan diperdagangkan di pasar internasional, selain menjadi komoditas perdagangan di dalam negeri.

Indonesia merupakan salah satu produsen jeruk keprok yang mempunyai potensi cukup besar untuk memenuhi permintaan konsumen di dalam dan di luar negeri. Untuk dapat meningkatkan mutu agar dapat bersaing di pasar dalam negeri maupun internasional diperlukan adanya standar mutu yang dapat diterapkan oleh petani Indonesia dan dapat diterima oleh pasar internasional.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3165-1992, *Jeruk keprok* direvisi berdasarkan usulan dari seluruh pemangku kepentingan sebagai upaya untuk menghasilkan jeruk dengan mutu sesuai permintaan pasar.

Standar Nasional Indonesia (SNI) ini dirumuskan oleh Panitia Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat-rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 20 dan 21 September 2007 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini juga telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal 7 April 2008 sampai dengan 7 Juni 2008, namun untuk mencapai kuorum diperpanjang sampai dengan tanggal 7 Juli 2008 dan langsung disetujui menjadi RASNI.



Jeruk keprok

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran, toleransi, penampilan, pengemasan, pelabelan, rekomendasi dan higienis pada buah jeruk keprok (*Citrus sinensis* (L) Osbeck).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial dari jeruk keprok (*Citrus sinensis* (L) Osbeck) famili *Rutaceae* yang dipasarkan sebagai konsumsi segar setelah penanganan pasca panennya. Jeruk keprok bagi kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam ketentuan standar ini.

2 Acuan normatif

SNI 7313:2008, *Batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian*.

CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008, *Codex general standard for the labelling of prepackaged food*.

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants*.

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food*.

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling*.

CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003, *Recommended international code of practice general principles of food hygiene*.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

3.1

utuh

buah sempurna tidak cacat (kecuali memar) yang mempengaruhi penampilan umum

3.2

cacat

kerusakan fisik pada buah

3.3

cacat sangat kecil

kerusakan fisik pada buah yang sangat sedikit sehingga tidak mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.4

cacat kecil

sedikit kerusakan fisik pada buah yang sedikit mempengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.5

tampilan segar

keadaan fisik buah yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

3.6

layak konsumsi

buah tidak busuk atau rusak

3.7

bersih

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

3.8

bebas dari hama dan penyakit

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.9

bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang ekstrim

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan temperatur yang mencolok dalam penyimpanan

3.10

bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal

buah bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia buah

3.11

bebas dari aroma dan rasa asing

buah bebas dari aroma dan rasa selain khas jeruk keprok

3.12

tingkat kematangan

kondisi perkembangan fisiologis buah

3.13

pengkelasan

penggolongan buah berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

3.14

kode ukuran

penggolongan buah berdasarkan diameter buah

4 Ketentuan mengenai mutu

4.1 Ketentuan minimum

4.1.1 Untuk semua kelas buah jeruk keprok, ketentuan minimum yang harus dipenuhi adalah:

- utuh;
- *padat (firm)*;
- penampilan segar;
- layak dikonsumsi;
- bersih, bebas dari benda asing;
- bebas dari memar;
- bebas dari hama dan penyakit.
- bebas dari kerusakan akibat suhu rendah dan atau tinggi;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- bebas dari aroma dan rasa asing.

4.1.2 Buah harus dipetik secara hati-hati dan telah mencapai tingkat kematangan yang tepat sesuai dengan kriteria ciri varietas dan atau jenis komersial dan lingkungan tumbuhnya. Perkembangan dan kondisi jeruk keprok harus memungkinkan untuk mendukung penanganan dan pengangkutan hingga sampai ke tujuan dalam kondisi yang diinginkan.

4.1.3 Ketentuan kematangan

Padatan terlarut total daging buah minimum 8 °Brix. Derajat Brix menggambarkan nilai rata-rata keseluruhan bagian daging buah. Warna buah harus menunjukkan ciri varietas dan atau tipe komersial serta lokasi tanam. Perlakuan pengkuningan kulit buah (*degreening*) tidak diperbolehkan.

4.1.4 Pelilinan diperkenankan sepanjang tidak menyebabkan perubahan mutu dan karakteristik buah dengan memperhatikan persyaratan keamanan pangan.

4.2 Pengkelasan

Jeruk keprok digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- kelas super;
- kelas A;
- kelas B.

4.2.1 Kelas super

Jeruk keprok bermutu paling baik (super) yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, bebas dari kerusakan kecuali kerusakan sangat kecil.

4.2.2 Kelas A

Jeruk keprok bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, dengan kerusakan kecil yang diperbolehkan sebagai berikut:

- sedikit penyimpangan pada bentuk;
- sedikit penyimpangan pada warna kulit;

SNI 3165:2009

- sedikit penyimpangan pada kulit terkait dengan pembentukan buah;
- sedikit bekas luka/cacat pada kulit akibat mekanis.
- total area yang mengalami penyimpangan dan cacat maksimum 10 % total luas permukaan buah dan penyimpangan tersebut tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah.

4.2.3 Kelas B

Jeruk keprok bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, dengan kerusakan kecil yang diperbolehkan sebagai berikut:

- sedikit penyimpangan pada bentuk;
- sedikit penyimpangan pada warna kulit;
- sedikit penyimpangan pada kulit terkait dengan pembentukan buah;
- sedikit bekas luka/cacat pada kulit akibat mekanis.
- total area yang mengalami penyimpangan dan cacat maksimum 15 % dari total luas permukaan buah dan penyimpangan tersebut tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah.

5 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter maksimum buah, sesuai dengan Tabel 1.

Tabel 1 - Kode ukuran berdasarkan diameter

Kode ukuran	Diameter (milimeter)
1	> 70
2	61 – 70
3	51 – 60
4	40 – 50

6 Ketentuan mengenai toleransi

6.1 Toleransi mutu

6.1.1 Kelas super

Batas toleransi mutu kelas super, yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 5 % dari jumlah atau bobot jeruk keprok tetapi masih termasuk dalam kelas A.

6.1.2 Kelas A

Batas toleransi mutu kelas A yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 10 % dari jumlah atau bobot jeruk keprok tetapi masih termasuk dalam kelas B.

6.1.3 Kelas B

Batas toleransi mutu kelas B, yang diperkenankan tidak memenuhi ketentuan mutu, maksimum 10 % dari jumlah atau bobot jeruk keprok tapi masih memenuhi persyaratan minimum.

6.2 Toleransi ukuran

Untuk semua kelas, batas toleransi ukuran yang diberikan adalah 10 % berdasarkan jumlah atau bobot di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

7 Ketentuan mengenai penampilan

7.1. Keseragaman

Isi setiap kemasan jeruk keprok harus seragam dan berasal dari kawasan, kelas mutu dan ukuran yang sama. Jeruk keprok yang tampak dari kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

7.2 Pengemasan

Jeruk keprok harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi buah dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun. Jeruk keprok dikemas dalam kontainer sesuai dengan rekomendasi internasional untuk pengemasan dan pengangkutan buah dan sayuran segar (CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004).

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari benda dan aroma asing.

8 Penandaan dan pelabelan

8.1 Kemasan konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus sesuai dengan standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Adopted 1991, 1999, 2001, 2003, 2005 and 2008.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama buah dan ditulis sebagai nama varietas.

8.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk buah yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai buah.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir, pengemas dan atau pengumpul;

SNI 3165:2009

- asal buah;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran bobot dalam gram);
- bobot buah dalam setiap kemasan.

9 Residu pestisida

Jeruk keprok harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

10 Cemarkan logam berat

Jeruk keprok harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemarkan logam berat sesuai dengan Lampiran A.

11 Higienis

11.1 Jeruk keprok dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai dengan prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

11.2 Jeruk keprok harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lainnya yang relevan.

12 Metode pengambilan contoh

12.1 Uji organoleptik

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai CAC/GL 50-2004.

12.2 Uji residu pestisida

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

12.3 Uji cemarkan logam berat

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini harus sesuai dengan CAC/GL 50-2004.

13 Metode pengujian

13.1 Uji organoleptik

Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini harus sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada buah (OECD, 2005).

13.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

13.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini harus sesuai dengan CODEX STAN 228-2001.



Lampiran A
(normatif)
Batas maksimum cemaran logam berat pada buah

Tabel A.1 - Batas maksimum cemaran logam berat pada buah

No	Jenis logam berat	Batas maksimum (mg/kg)
1	Arsen (As)	0,25
2	Kadmium (Cd)	0,2
3	Merkuri (Hg)	0,03
4	Timbal (Pb)	0,5
5	Timah (Sn)	40



Bibliografi

CODEX STAN 245-2004, Amd.1-2005, *Codex standard for oranges*.

Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03725/B/SK/VII/1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan.

RSNI4 7387:2008, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id